

La PAC se somete a debate

El pasado 14 de enero se impartió, en el Instituto Internacional San Telmo de Sevilla, el seminario "La nueva política Agraria: modo de empleo", en el que se abordaron temas como las reformas agrarias en curso y las pendientes (OCM y PAC), sus claves de aplicación en España, los nuevos modelos de Agricultura y comercio, la seguridad alimentaria y la salud, más allá de la producción.

Entre los ponentes se encontraba Horacio González-Alemán, profesor del Instituto San Telmo, que analizó los nuevos valores del sistema agroalimentario comunitario, entre los que destacó la sostenibilidad de la agricultura. También se refirió a la seguridad alimentaria y a la relación entre alimentación y salud.

Por su parte, Tomás García Azcárate, Jefe de División de la Comisión Europea, reflexionó acerca de la reforma de la Política Agraria Común. Para García Azcárate, aunque cada etapa de la reforma significa un avance, también pone a la orden del día nuevas dificultades y retos a los que responder; a su entender, entre las respuestas a estos desafíos se encuentran los gérmenes de las reformas futuras.

Oleoestepa patrocinó un acto en Madrid Fusión

Tres maestros cocineros experimentan con las mil aplicaciones del aceite

Tres afamados cocineros españoles, Raúl Aleixandre (Restaurante Ca Sento), Alberto Chicote (Restaurante Nodo) y Francis Paniego (Restaurante Echarren), pusieron en marcha su imaginación en una demostración de cocina en vivo que, bajo el título "Mil Aplicaciones del Aceite", se celebró en el marco de la pasada edición de Madrid-Fusión. La conferencia-demostración sirvió también para que Oleoestepa, patrocinador de la misma, presentase sus nuevos aceites.

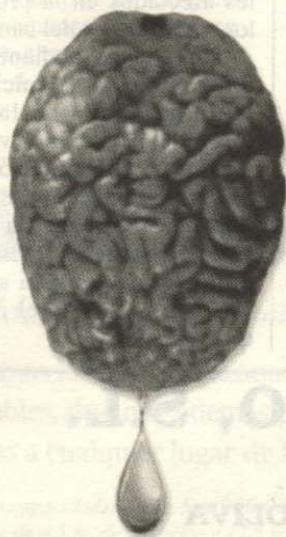
Entre los ponentes, Alberto Chicote destacó por sus conocimientos sobre la versatilidad del aceite de oliva virgen extra. Experto en fusionar lo mediterráneo y lo oriental, Chicote considera que el aceite de oliva es un hilo conductor en sus platos y un "método de transmisión de sabores". Durante la presentación, el cocinero destacó las interesantes y desconocidas aplicaciones del aceite de oliva virgen extra y como sustancia disolvente capaz de soportar altas temperaturas.

La II Cumbre Internacional de Gastronomía mantuvo también una "barra de

degustación" permanente de aceites recién exprimidos, como homenaje a este emblemático producto. En la experiencia, denominada "Fiesta del Aceite Nuevo Oliva Virgen Extra", colaboraron las siguientes marcas: *Adbae de Queiles, Abraham García, Arzuaga, Dauro, Románico, Valderrama, Castillo de Tabernas, Félix Gasull, Marqués de Griñón, Marqués de Valdeusa y Oleoestepa*. La calidad de la mayoría de estos aceites no mereció compartir esta barra con algunos de reciente salida al mercado, que no estuvieron a la altura en características organolépticas. Tampoco estuvieron demasiado apoyados por las aclaraciones pertinentes, dada la ausencia de expertos que explicasen las cualidades de cada aceite, teniendo que hacerlo los propietarios de las marcas a aquel que lo solicitase.

El aceite de oliva virgen extra también estuvo presente en los "stands" de CRDO Aceite del Bajo Aragón, Acites Valderrama, Oleoestepa, Agrolés, Marqués de Valdeusa, Castillo de Tabernas y Oleum Artis.

NOS ESTRUJAMOS EL CEREBRO



PARA LLEGAR A LA ÚLTIMA GOTTA

LA GOTTA TACSA. SURGIDA DE LAS MEJORES LÍNEAS DE EXTRACCIÓN continua. Cuidada por un servicio técnico excelente.

La gota final. Muestra de la última tecnología y de un gran producto, nuestro Decanter.

La de campos españoles. Española como nuestras técnicas de extracción. Como las almazaras TACSA.

TACSA, una empresa inteligente, siempre en cabeza.



TACSA
TÉCNICAS ANDALUZAS DE CENTRIFUGACIÓN S.A.L.

Extracción TACSA, rendimientos EXTRA

****Premio a la Innovación y al Desarrollo Tecnológico Industrial en el Sector Oleícola****

RAZÓN SOCIAL

C/ Padre Cantero nº 2 • 14860 Doña Mencía (CÓRDOBA)

tacsal@eresmas.com

FÁBRICA Y ALMACÉN

Pol. Ind. Quiebracostillas II • Avda Rafael Onieva Ariza nº 12 • 14850 Baena (CÓRDOBA)

Tel: 957 66 51 15 • Fax: 957 66 51 16